Food Dehydrator

Model No.:OX01252

Ambel

220-240V ~ 50Hz 250W

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte aufmerksam lesen und gut aufbewahren!

Warnung: Die Sicherheitsvorkehrungen und Hinweise, die in dieser Anleitung aufgeführt sind, umfassen nicht alle möglichen Bedingungen und Situationen, zu denen es kommen kann. Der Anwender muss begreifen, dass der gesunde Menschenverstand, Vorsicht und Sorgfalt Faktoren sind, die sich nicht in ein Produkt einbauen lassen. Diese Faktoren müssen also bei der Verwendung und Bedienung dieses Geräts durch den bzw. die Anwender gewährleistet werden. Wir haften nicht für Schäden, die durch Transport, eine unsachgemäße Verwendung, Spannungsschwankungen oder eine Modifikation des Geräts entstehen.

Damit es nicht zur Brandentstehung oder zu einem Unfall durch elektrischen Strom kommt, sollte bei der Verwendung von Geräten immer die grundlegenden Sicherheitsmaßnahmen einzuhalten, einschließlich der folgenden:

1. Vergewissern Sie sich, dass die Spannung an Ihrer Steckdose der Spannung auf dem Etikett des Geräts entspricht, und dass die Steckdose ordnungsgemäß geerdet ist. Die Steckdose muss gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften installiert sein.
2. Verwenden Sie den Lebensmitteltrockner nicht, falls das Gerät oder das Stromzufuhrkabel beschädigt ist. **Lassen Sie bitte alle Reparaturen, einschließlich des Austausches des Stromversorgungskabels, von einem Fachservice ausführen. Demontieren Sie niemals die Schutzabdeckung des Geräts. Es könnte zu einem Unfall durch elektrischen Strom kommen! Das Gerät und das Stromzufuhrkabel müssen vor der Verwendung regelmäßig kontrolliert werden.**
3. Schützen Sie das Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung, vor Wasserkontakt sowie anderen Flüssigkeiten, damit es nicht zu einem eventuellen Unfall durch elektrischen Strom kommt. Geben Sie niemals den Obsttrockner in die Geschirrspülmaschine.
4. Verwenden Sie den Obsttrockner nicht im Außenbereich oder in einer feuchten Umgebung. Fassen Sie das Stromkabel nicht mit nassen Händen an. Es droht Unfallgefahr durch elektrischen Strom.
5. Verwenden Sie den Obsttrockner nicht in der Nähe von entzündlichen Gegenständen oder unter diesen, z.B. in der Nähe von Gardinen. Die Oberflächen in der Nähe des Obsttrockners können sich während seines Betriebes ungewöhnlich erwärmen. Stellen Sie den Obsttrockner außerhalb der Reichweite von anderen Gegenständen auf, so dass eine freie Luftzirkulation gewährleistet ist, dies ist für seinen ordnungsgemäßen Betrieb wichtig. Verdecken Sie nicht die Geräteöffnungen, es droht Überhitzungsgefahr.
6. Auf den oberen Teil des Lebensmitteltrockners legen Sie keine Gegenstände und stellen Sie das Gerät nicht an eine andere Stelle, wenn es nicht völlig abgekühlt ist.
7. Der Lebensmitteltrockner ist nur dafür bestimmt, Lebensmittel zu trocknen. In den Innenbereich des Lebensmitteltrockners legen Sie keine Materialien (bspw. Papier, Plastik) und legen Sie darin nichts ab!
8. Wir empfehlen, den Obsttrockner nicht mit dem eingesteckten Stromversorgungskabel in der Steckdose ohne Aufsicht zu lassen. Ziehen Sie vor der Wartung das Stromversorgungskabel bitte aus der Steckdose. Ziehen Sie den Stecker nicht durch Ziehen am Kabel aus der Steckdose. Damit Sie das Kabel aus der Steckdose ziehen können, ziehen Sie bitte am Stecker.
9. Das Stromversorgungskabel darf weder mit heißen Teilen in Berührung kommen noch über scharfe Kanten führen.
10. Der Obsttrockner sollte während einer Abwesenheit nicht unbeaufsichtigt bleiben.
11. Betreiben Sie den Obsttrockner nicht ohne das Oberteil. Nur mit diesem Teil ist die richtige Luftverteilung in die einzelnen Trocken-Einsätze gewährleistet. Verwenden Sie den Lebensmitteltrockner immer mit den 5 mitgelieferten Trocknungsplateaus, auch, wenn einige von ihnen nicht mit Lebensmitteln zum Trocknen belegt sind.
12. Lassen Sie erhöhte Aufmerksamkeit walten, wenn Sie den Obsttrockner in der Nähe von Kindern verwenden! Lassen Sie niemals das Gerät von Kindern alleine bedienen, damit sie vor einem gefährlichen Unfall durch elektrischen Strom geschützt werden. Das Gerät ist kein Spielzeug. Achten Sie darauf, dass das Stromversorgungskabel nicht herunter hängt.

13. Stellen Sie den Lebensmitteltrockner nicht auf heiße Oberflächen und verwenden Sie ihn nicht in der Nähe von Wärmequellen (bspw. Herdkochplatten, Radiator, Backofen).
14. Es ist unerlässlich, das Gerät an allen Bereichen sauber zu halten, da es zu einem direkten Kontakt mit Lebensmitteln kommt!
15. Die empfohlene Betriebsdauer des Gerätes beträgt maximal 40 Stunden.
16. Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einem Timer oder anderen Fernbedienungsgeräten bestimmt.
17. Verwenden Sie bitte kein Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wurde. Sie können sonst die Garantie verlieren.
18. Verwenden Sie das Gerät nur gemäß den in dieser Anleitung aufgeführten Hinweisen. Dieser Obsttrockner ist nur für den privaten nicht-gewerblichen Gebrauch bestimmt. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch eine unsachgemäße Verwendung dieses Gerätes entstanden sind.
19. Dieses Gerät kann von Kindern im Alter von 8 Jahren oder älter sowie von Personen mit geringeren physischen oder mentalen Fähigkeiten bzw. mit unzureichenden Fähigkeiten und Kenntnissen verwendet werden, wenn Sie beaufsichtigt werden oder in der Verwendung des Gerätes auf eine sichere Art und Weise angelernt wurden und in der Lage sind, eventuelle Gefahren zu verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und die Wartung, die durch den Verwender durchgeführt werden soll, darf nicht von Kindern durchgeführt werden, wenn Sie nicht älter als 8 Jahre und beaufsichtigt werden. Kinder, die jünger als 8 Jahre sind, müssen außerhalb der Reichweite des Gerätes und seines Zuleitungskabels sein.

BESCHREIBUNG

1. Deckel des Obsttrockners
2. Taste Anschalten/Ausschalten
3. Regulator zur Einstellung der Temperatur
4. 5 Trocknungsplateaus
5. Basis

Zu dem Lebensmitteltrockner können weitere Trocknungsplateaus nachgekauft werden (maximal können Sie in dem Lebensmitteltrockner bis zu 9 Trocknungsplateaus verwenden).

DAS TROCKNEN

Die Trocknung ist eine der ältesten Arten der Lebensmittelkonservierung. Die Lebensmittel enthalten mehr oder weniger Wasser, das im Verlauf der Trocknung entfernt wird. Zugleich entfernen Sie damit den Nährboden für die Entstehung von Schimmel und Fäulnis. Nach der richtigen Trocknung und bei guten Lagerungsbedingungen lassen sich getrocknete Lebensmittel aufbewahren und mehrere Jahre verwenden. Das Entfernen des Wassers aus den Lebensmitteln führt zu einer Konzentration der Aromastoffe, deshalb sind sie besser in ihrem Geschmack. Zur Konservierung kommt es auf einem natürlichen Weg ohne die Verwendung von Konservierungsstoffen. Es kommt nicht zu einer Zerstörung der Minerale und Vitamine. Auch, wenn Sie es gewöhnt sind, Lebensmittel einzukochen oder einzufrieren, so ermöglicht Ihnen das Trocknen die Möglichkeiten der Lagerung von Obst, Gemüse, Pilzen, Heilpflanzen und Tees und bereichert Ihre Küchenkenntnisse. Die Trocknung an der Sonne ist bei unseren geografischen Bedingungen eher eine Glückssache. Bei der Trocknung im Elektro- oder Gasofen, der für die Trocknung nicht konstruiert ist, kommt es angesichts der kleinen Luftzirkulation zu einem so genannten Schwitzen der Lebensmittel, Abtropfen des Saftes und folglich zu einem Ankleben an der Unterlage. Darüber hinaus lässt sich der Herd sehr schwer von dem angebrannten Saft reinigen.

Unser neuer Obsttrockner ist schneller und effektiver auf der Grundlage des durchwegs physikalischen Systems. Die Ansaugung des Luftstromes ist gleichmäßig erwärmt und so verteilt, dass in jedem Trocken-Einsatz die Feuchtigkeit von den vorbereiteten Nahrungsmitteln abgeleitet wird. Die Feuchtluft wird nach

außen durch die Ausströmungsöffnungen im Deckel des Obsttrockners abgeführt. Dieses System ermöglicht die Trocknung in allen Trocken-Einsätzen; aber für die gleichmäßige Trocknung des komplett gefüllten Obsttrockners ist es notwendig, im Verlauf der Trocknung die Reihenfolge der einzelnen Trocken-Einsätze abzuwechseln, denn die Trocknung verläuft in dem unteren Trocken-Einsatz am intensivsten. Kurz vor dem Ende des Trocknungsprozesses ist es vorteilhaft, die Qualität der Trocknung optisch und nach Gefühl zu überprüfen. Gemäß der Beurteilung lassen sich die Nahrungsmittel einteilen und die Betriebsdauer zur Trocknung verlängern.

BENUTZUNGSHINWEISE

Obst und Gemüse zum Trocknen muss frisch und völlig reif sein. Aus verwelkten, zerdrückten, nicht-qualitativen Früchten kann man keine qualitativen Trockenfrüchte herstellen. Unreife Früchte verlieren die Farbe und den Geschmack, dass sich beim Trocknen nicht verbessern lässt. Überreife Früchte bleiben zäh und holzig oder weich bis breiig. Trocknen Sie die Lebensmittel frisch, rechtzeitig und auf einmal. Reinigen und waschen Sie die Früchte vor dem Trocknen, damit Sie sauber und ohne Chemikalien sind. Schauen Sie sich die Früchte an und sortieren Sie solche aus, die verdorben, schimmelig oder beschädigt sind. Diese Früchte können das gesamte Trockengut verderben. Denken Sie bitte daran, dass im Verlauf der Trocknung im Raum das Aroma der trocknenden Lebensmittel zu riechen ist, das nicht für jeden angenehm ist.

Vor der ersten Verwendung:

1. Entfernen Sie von dem Lebensmitteltrockner alle Verpackungsmaterialien.
2. Stellen Sie den Lebensmitteltrockner auf eine stabile und wärmebeständige Oberfläche. Weit genug entfernt von anderen Wärmequellen. Wählen Sie die Fläche in Hinsicht darauf aus, dass während des Trockenvorganges es nicht geeignet ist, den Lebensmitteltrockner an eine andere Stelle zu stellen. Die Tragfähigkeit der Oberfläche muss angemessen sein, damit sie das Gewicht des Lebensmitteltrockners mit dem zubereiteten Inhalt trägt. Um das Gerät herum muss ein freier Raum von mindestens 15 cm zur Gewährleistung der richtigen Funktion des Lebensmitteltrockners vorhanden sein.
3. Bauen Sie den neu erworbenen Lebensmitteltrockner zusammen und lassen Sie etwa 30 Minuten ohne Lebensmittel angeschaltet. Danach warten Sie ab, bis der Lebensmitteltrockner vollständig abgekühlt ist. Die Trocknungsplateaus und den Deckel des Lebensmitteltrockners reinigen Sie in warmem Wasser und die Basis des Lebensmitteltrockners säubern Sie mit einem feuchten Tuch.

ABLAUF

1. Vor der Zubereitung zum Trocknen reinigen und trocknen Sie alle Lebensmittel gut. Für die Zubereitung wählen Sie nur einwandfreie Lebensmittel aus, die schadhaften Stellen schneiden Sie bitte aus. Bei Obst entfernen Sie bitte die Kerne und das Kerngehäuse. Das zuzubereitende Obst sollte reif sein, aber nicht überreif.

2. Der Trocknungsvorgang wird gleichmäßig, wenn Sie alle Lebensmittel in gleiche Scheiben schneiden (ca. 0,6 cm). Dünne Scheiben trocknen schneller. Denken Sie aber bitte daran, dass sie durch das Trocknen erheblich an Volumen verlieren. Ungeschältes Obst legen Sie mit der Schale nach unten und mit der Schnittfläche nach oben. Ungerade Formen legen Sie immer auf die Kante mit der Schale, nicht auf die glatte Fläche. Gemüse verteilen Sie gleichmäßig nur auf einem Trocken-Einsatz. Kräuter trocknen Sie bitte sehr sparsam. Entfernen Sie nur die Stängel, portionieren Sie nicht die Kräuter. Blattkräuter müssen während des Trocknungsprozesses umgedreht werden, damit sie vor dem Zusammenhaften geschützt werden.

3. Legen Sie die Stücke gleichmäßig auf den Trocknungsplateaus des Lebensmitteltrockners aus. Legen Sie die Scheiben nicht übereinander und lassen Sie zwischen jedem einzelnen Stück einen freien Platz. Nutzen Sie etwa 85% der Fläche von jeder Platte des Lebensmitteltrockners, damit eine ausreichende Luftzirkulation gewährleistet ist.

Anmerkung:

Damit manche Arten von Obst vor dem Braunwerden geschützt werden, empfehlen wir, das Obst vor dem Trocknen in eine Lösung bestehend aus einem Esslöffel Zitronensaft und einer Tasse Wasser zu

legen und danach mit einem Küchenpapier abzutrocknen. Zitronensaft können Sie durch Ananassaft oder durch gängiges im Handel erhältliches Vitamin C ersetzen. Eine Obstarten haben eine natürliche Wachsschutzschicht, beispielsweise Feigen, Pflaumen, Trauben, Heidelbeeren usw.
Tauchen Sie diese für 1–2 Minuten in kochendes Wasser, nach dem Abläutern gleich in kaltes Wasser und trocknen Sie die Früchte. Schneiden Sie sie und lassen Sie sie trocknen. Die Schale wird porig und damit wird das Trocknen beschleunigt.

Blanchieren

Bei den meisten Gemüsearten ist es vorteilhaft, sie zuvor zu blanchieren. Das Blanchieren verhindert eine Beeinträchtigung des Aussehens und des Geschmackes der zubereiteten Produkte. Das Blanchieren beruht auf dem Prinzip, dass das Obst und Gemüse eine kurze Zeit (1 – 5 Minuten) in Wasser oder im Dampf vorgekocht wird. Das zubereitete Gemüse (bspw. Möhren, Sellerie) legen Sie in einen Drahtkorb oder ein Sieb und tauchen es in einen Kochtopf mit kochendem Wasser. Vor dem Einlegen in den Obsttrockner trocknen Sie es bitte gründlich ab.
Blanchieren in einem geeigneten Aufguss kann helfen, die Farbe von Äpfeln, Aprikosen, Feigen, Nektarinen, Pfirsichen, Birnen und Pflaumen zu erhalten. Es entsteht dabei gesüßtes kandiertes Obst. Die Tätigkeit auf diese Art und Weise muss jedoch zuvor ausprobiert werden.

Obst und Gemüse können Sie in diesen Aufgüssen einweichen:

- Zitronen- und Ananassaft stellt eine natürliche Form (gegenüber anderen Methoden) des Unterdrückens des Farbwechsels dar.
- Schwefligsaures Natron: Besorgen Sie in der Apotheke ein Mittel für Lebensmittelzwecke.
- Zitronen- und Ascorbinsäure geben den Produkten einen „säuerlichen Geschmack von Vitamin C".
- Blanchieren im Wasser oder im Dampf
- Blanchieren im Saft kann helfen, die Farbe von Äpfeln, Aprikosen, Feigen, Nektarinen, Pfirsichen, Birnen und Pflaumen zu erhalten. Es entsteht dabei gesüßtes kandiertes Obst.

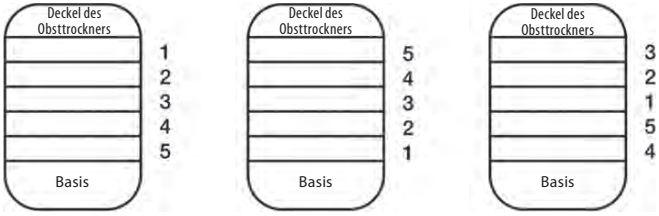
4. Mit dem Temperaturregler wählen Sie die gewünschte Trocknungstemperatur. **Die minimale Anzahl an Platten zur Gewährleistung des richtigen Trocknens sind 5!**

Lebensmittelarten	Empfohlene Temperatur
Blumen	35 – 40 °C
Kräuter	40 °C
Backwaren	40 – 50 °C
Gemüse	50 – 55 °C
Obst (Äpfel)	55 – 60 °C
Obst (Birnen)	55 – 60 °C
Obst (Aprikosen, Pfirsiche, Pflaumen)	55 – 60 °C
Fleisch, Fisch	65 – 70 °C

Die Trocknungstemperaturen sind nur orientierungshalber. Die Temperatur hängt von der Dicke der Scheiben, dem Wassergehalt in den Lebensmitteln und weiteren Faktoren ab. Es ist notwendig, welche Einstellung für Sie am Geeignetsten ist, damit Sie mit dem Trockenergebnis zufrieden sind.

5. Drücken Sie die ON-Taste in die Position I.

6. Die Platten im unteren Bereich sind für eine trockenere und wärmere Luft eingestellt. Das Produkt trocknet auf diesen Platten schneller. Deshalb ist es notwendig, die Lage der Trocknungsplateaus während des Trocknens zu ändern (teilen Sie die Trocknungsdauer in 2 Umladungen auf. Während des Trockenvorganges, der bis zu 24 Stunden dauern kann (ganzes Obst mit Schale – Kirschen, Pflaumen), ändern Sie die Anordnung der Reihenfolge der Trocknungsplateaus alle 3–4 Stunden, damit eine gleichmäßige Trocknung im gesamten Lebensmitteltrockner gewährleistet ist). Die Platten ändern Sie etwa so wie es in der Abbildung gezeigt wird. Dabei drehen Sie die Seiten mit einer Vierteldrehung und gewährleisten so eine gleichmäßige Trocknung.



7. Vor dem Ausprobieren des Produktsaftes nehmen Sie eine Handvoll Trockenlebensmittel und lassen Sie einige Minuten abkühlen. Heißes Material erscheint weicher, feuchter und flexibler, als in abgekühltem Zustand. Das Produkt muss ausreichend trocken sein, damit es nicht zu einer Vermehrung von Mikroorganismen und Wertminderungen kommt. Das getrocknete Gemüse muss hart und spröde sein. Das getrocknete Obst sollte ledrig und flexibel. Nach einer längeren Lagerdauer sollte das im Haushalt getrocknete Obst trockener wie kommerziell getrocknetes Obst sein, das verkauft wird.

Obst – flexibel
Gemüse – trocken, brüchig
Pilze – ledrig bis brüchig
Kräuter – spröde

8. Nach der Beendigung des Trockenvorganges der zu trocknenden Lebensmittel schalten Sie das Gerät aus, nehmen es aus der Steckdose und lassen Sie es abkühlen.

Die Trocknungstabelle einiger Lebensmittel

Obst

Art	Art der Zubereitung	Spezielle Zubereitung	Trocknungstest, Oberfläche	Trocknungsdauer in Stunden
Äpfel	Eine Schnitte oder eine Scheibe schneiden, das Kerngehäuse entfernen	ja	biegsam	4 – 15
Aprikosen	in zwei Hälften schneiden oder in Viertel	ja	biegsam	8 – 36
Frische Ananas	schälen und in Scheiben schneiden	–	biegsam	6 – 36
Ananas aus der Dose	schneiden, trocknen	–	ledrig	6 – 36
Bananen gut reif	In Scheiben schneiden oder in 4 mm dicke Streifen	–	brüchig, knusprig	5 – 24
Birnen	das Kerngehäuse entfernen, halbieren oder Schnitte	ja	biegsam, ledrig	5 – 24
Erdbeeren	halbieren, da klein von der Form her	ja	nicht feucht	5 – 24
Zwetschgen, Pflaumen	halbieren oder ganz, mit dem Kern oder ohne	–	biegsam	5 – 24
Trauben	einschneiden, falls es möglich ist, eine Sorte ohne Kerne	–	biegsam, ledrig	6 – 36
Kirschen	mit Kernen, nicht teilen	–	ledrig	6 – 36
Pfirsiche	gut reif	ja	biegsam, ledrig	5 – 24
Zitrusfrüchte	in Scheiben schneiden oder teilen, die Schale in Streifen für das Aroma	–	biegsam	6 – 36

Art	Art der Zubereitung	Spezielle Zubereitung	Trocknungstest, Oberfläche	Trocknungsdauer in Stunden
Rhabarber	nur brüchige Stängel verwenden, nach dem Putzen in Spalten von 3 cm schneiden	ja	nicht feucht	4 – 16

Gemüse

Art	Art der Zubereitung	Blanchieren in Minuten	Trocknungstest, Oberfläche	Zeit des Trocknens in Stunden
Artischocken	reinigen, in Hälften schneiden	2 – 4	brüchig	4 – 12
Spargel	schälen, ganz oder in Stücke zu 2 cm geschnitten	2 – 3	brüchig	8 – 36
Bohnen (grün)	die Enden abschneiden, diagonal schneiden	3 – 4	brüchig	4 – 14
Brokkoli	in Stücke zerteilen, eine 1/2 Stunde in Salzwasser legen	3 – 4 Esslöffel Essig	brüchig	5 – 15
Blumenkohl	in Stücke zerteilen, eine 1/2 Stunde in Salzwasser legen	3 – 4 Esslöffel Essig	ledrig	5 – 15
Wirsing, Kohl	reinigen und in Streifen schneiden	2 – 3 im Dampf	ledrig	4 – 12
Möhren	schräg oder diagonal schneiden	2 – 3	ledrig	4 – 12
Sellerie	in Scheiben schneiden	2 – 3	brüchig	4 – 12
Gurken	Scheiben 1 cm dick	–	ledrig	4 – 14
Zwiebel, Lauch	in Scheiben schneiden	–	ledrig	4 – 10
Kräuter	den Stängel entfernen, nicht zerdrücken	–	brüchig	2 – 5
Pilze	in zwei Hälften oder in Viertel schneiden	–	brüchig	4 – 6

Die Zeiten, die in der Tabelle aufgeführt sind, sind nur empfohlen und können entsprechend den Eigenschaften des Trocknungsproduktes sehr unterschiedlich sein.

RATSCHLÄGE UND TIPPS

DE

Das Obst lässt sich im trockenen Saft verarbeiten. Es eignet sich auch als Beilage zu vielen Rezepten. Falls Sie getrocknetes Obst auf die gleiche Weise wie frisches verwenden möchten, müssen Sie es einweichen, d. h., ihm die Feuchtigkeit zurückgeben, die durch das Trocknen entfernt wurde. Die gewünschte Menge getrocknetes Obst weichen Sie es mit der annähernd gleichen Menge Wasser ein (bspw. Eine Schale Trockenobst mit einer Schale Wasser – besser weniger Wasser) und lassen Sie es etwa 4 Stunden eingeweicht (auch hier gilt, je kürzer desto besser). Im weiteren Verlauf können Sie Obst entsprechend des Rezeptes genau wie das frische verwenden. Frühe Pflaumen sind arm an Zucker, deshalb sind sie nicht zum Trocknen geeignet.

Gemüse empfehlen wir vor der weiteren Zubereitung immer einzuweichen. Bspw. 1 Schale Trockengemüse und 1 Schale lauwarmes Wasser. Fügen Sie jedoch nicht mehr Wasser hinzu als zur Zubereitung der Speise notwendig ist. Weiches Gemüse lassen Sie vor der Weiterverwendung niemals unnötig lange stehen. Die Dauer der Wärmezufuhr ist annähernd gleich wie bei gefrorenem Gemüse. Für die Zubereitung von Suppen ist es nicht nötig, getrocknetes Gemüse einzuweichen. Getrocknetes Gemüse für Suppen, Soßen und Salate kann man mit Küchengeräten auf die gewünschte Größe zerkleinern. Im Falle von Cremesuppen, Soßen und Kinderspeisen ist es am besten, das Gemüse gemahlen zu verwenden. Legen Sie keine Vorräte an gemahlenem Gemüse mehr an, als wie Sie innerhalb eines Monats aufbrauchen. Denn bei längerer Lagerung verliert das Gemüse seine Haltbarkeit.

Selbstverständlich ist es möglich, das eingeweichte Gemüse zu mischen und mit frischem Gemüse zu verwenden. Paprikas können zerkleinert oder gemahlen werden und zur Weiterverwendung in luftdichten Gläsern gelagert werden.

Pilze werden eingeweicht (wie Gemüse) und frisch verwendet. Zur Verwendung in Suppen und Soßen ist es möglich, die Pilze zu zerkleinern.

Kräuter brauchen keine weitere Zubereitung außer, dass sie zerkleinert oder gemahlen werden und eventuell die harten Teile entfernt werden.

REZEPTE

Mischobst

2 geschälte Bananen
100 g Erdbeeren
100 g Ananas
Das Obst schneiden Sie in gleich große Stücke von etwa 0,6 cm. Nach dem Trocknen und dem Abkühlen mischen Sie die Masse mit gemahlenen Nüssen.

Apfelringe mit Zimt

2 kg Äpfel
5 Teelöffel Zimt
Einen geschälten Apfel schneiden Sie in etwa 0,6 cm dicke Ringe, nehmen Sie den Kern heraus und bestreuen ihn mit Zimt. Lassen Sie sie trocknen.

Zitrusmix

1,5 kg Orangen
5 Zitronen
4 Grapefruits
Waschen Sie das Obst gründlich. Schneiden Sie etwa 0,6 cm dicke Scheiben und trocknen Sie die Zitronen mit der Schale.

Tropen-Paradies

10 Kiwi
1 Ananas
3 Papayas
Schälen Sie die Papayas und die Kiwis, teilen Sie die Ananas. Schneiden Sie etwa 0,6 cm dicke Scheiben und trocknen Sie sie.

Sellerie- und Knoblauchsalz

Das Trockenmaterial mischen Sie mit Salz im Verhältnis 1:1.

Blumen-Kräuter-Mischung

Sie können sich mit Hilfe des Obsttrockners den Duft des Frühlings und des Sommers aus dem Duft von Pflanzen und Blumen erhalten, die in Ihrem Garten oder in der freien Natur wachsen. Blumen legen Sie frei auf die Platte und trocknen Sie sie mit allen Öffnungen in geöffneter Position. Die gut getrockneten Blumen (ca. in 5 Stunden), legen Sie in einen Zierbehälter oder in ein Säckchen und verzieren sie mit einer Schleife. Für ein intensives Aroma können Sie es mit Zimt, mit Nelken, mit Rosmarin oder mit Pfefferminze befüllen.

LAGERUNG VON TROCKENLEBENSMITTELN

Vor der Lagerung müssen die Lebensmittel völlig abgekühlt sein (sonst können Sie eindampfen und verderben). Vor einer längeren Lagerung warten Sie etwa 1 Woche. Die Trockenstücke wickeln Sie in einer größeren Menge ein, damit Sie nach dem Öffnen die gesamte Packung verwenden. Die Lebensmittel lagern Sie in verschließbaren Gläsern (verwenden Sie keine Plastikbehälter), eventuell in Stoff- oder Papiersäckchen. Zur Lagerung von Trockengemüse eignet sich sehr gut Einmachfolie eventuell auch Beutel

mit einer Vakuumpumpe für Vakuumverpackungen. Die getrockneten Lebensmittel können bei normaler Raumtemperatur gelagert werden. Am besten an einem trockenen, kühlen und dunklen Ort.
Bei Temperaturen von weniger als 10 °C verlängert sich die Lagerung um das 2–3fache.
Es wird empfohlen, eine gelegentliche Kontrolle der gelagerten Lebensmittel vorzunehmen. Selbstklebeetiketten, auf denen die Art und das Datum des Trockengutes angegeben ist, gewährleisten Ihnen einen perfekten Überblick.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

Vor der Reinigung und bei jeder Bedienung des Gerätes ziehen Sie bitte den Stecker am Stromversorgungskabel aus der Steckdose. Reinigen Sie das Gerät mit einem leicht befeuchteten Tuch. Die einzelnen Trocknungsplateaus und den Deckel des Lebensmitteltrockners reinigen Sie mit einem handelsüblichen Geschirrspülmittel. Die Saugöffnung (Gitter) auf dem Motorteil muss völlig sauber sowie frei für die Luftzufuhr sein. Bei eventuellen Verunreinigungen oder Staubbelägen reinigen Sie das Gitter mit einem Pinsel oder saugen Sie die Verunreinigung mit einem Tischstaubsauger auf. Spülen Sie die Basis niemals unter fließendem Wasser ab, tauchen Sie sie auch nicht in Wasser ein.
Verwenden Sie bitte keine rauen Schwämme und kein Reinigungspulver. Das Gerät und auch das Stromversorgungskabel dürfen nicht in Wasser getaucht werden.

PROBLEMBEHEBUNGEN

Problem	Ursache	Lösung
Motor arbeitet nicht.	Schlecht oder wenig eingesteckter Stecker in der Steckdose.	Kontrollieren Sie den Steckeranschluss.
	Stecker hat keine Spannung.	Kontrollieren Sie, ob Spannung vorhanden ist, bspw. mit einem anderen Gerät.
	Beschädigtes Stromzufuhrkabel.	Lassen Sie es von einem autorisierten Servicecenter testen und reparieren.
Motor läuft, jedoch erhitzt sich nicht der Lebensmitteltrockner.	Aktivierung der Wärmesicherung gegen Überhitzen.	**Nehmen Sie das Stromzufuhrkabel aus der Steckdose.** Lassen Sie das Gerät abkühlen. Falls ein Heizkörper nach dem Abkühlen sich nicht mehr aufheizt, wenden Sie sich an einen autorisierten Service.

DE

TECHNISCHE ANGABEN

Trocknet Obst, Gemüse, Kräuter, Fleisch und andere Arten von Lebensmitteln
5 Trockenplateaus im Durchmesser von 32 cm
Stufenloser Temperaturregler (35 °C – 70 °C)
Ventilator für gleichmäßiges Trocknen
Überhitzungsschutz
Leiser Betrieb
Weitere Trockenplateaus nachkaufbar
Rutschfeste Standfüße
Bedienungsanleitung mit Rezepten und Tipps

Nennspannung: 230 V~ 50 Hz
Anschlusswert: 250 W

VERWENDUNG UND ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Verpackungspapier und Wellpappe – zum Altpapier geben. Verpackungsfolie, PET-Beutel, Plastikteile – in den Sammelcontainer für Plastik.

ENTSORGUNG DES PRODUKTES NACH ABLAUF DER LEBENSDAUER

Die Entsorgung der verwendeten elektrischen und elektronischen Geräte (gültig in den Mitgliedsländern der EU und weiteren europäischen Ländern mit dem eingeführten System der Abfalltrennung)

08/05

Das abgebildete Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung bedeutet, dass das Produkt nicht als Hausmüll abgegeben werden soll. Das Produkt geben Sie an einem Ort ab, der für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten bestimmt ist. Die richtige Entsorgung des Produktes schützt Sie vor negativen Einflüssen auf die menschliche Gesundheit und des Lebensraumes.
Das Recycling des Materials trägt zum Schutz der Naturressourcen bei. Mehr Informationen über das Recycling dieses Produktes gibt Ihnen die Kommunalbehörde, Organisationen für die Bearbeitung von Hausabfall oder die Verkaufsstelle, in der Sie das Produkt erworben haben.

Dieses Produkt erfüllt die Anforderung der EU-Richtlinien über elektromagnetische Kompatibilität und elektrische Sicherheit.

CE

Eine Änderung des Textes und der technischen Parameter vorbehalten.

SAFETY INSTRUCTIONS

Read carefully and save for future use!

Warning: The safety measures and instructions, contained in this manual, do not include all conditions and situations possible. The user must understand that common sense, caution and care are factors that cannot be integrated into any product. Therefore, these factors shall be ensured by the user/s using and operating this appliance. We are not liable for damages caused during shipping, by incorrect use, voltage fluctuation or the modification or adjustment of any part of the appliance.

To prevent fire or risk of electric shock, you should maintain basic precautions when using electrical appliances,
including the following:

1. Make sure the voltage in your outlet corresponds to the voltage provided on the appliance label and that the socket is properly grounded. The outlet must be installed according to valid safety instructions.
2. Do not use the food dehydrator, if the appliance or the power cord are damaged. **All repairs including cord replacements shall be performed by a professional service centre! Do not remove protective covers of the appliance, risk of electric shock! Check the appliance and the power cord regularly before use.**
3. Protect the appliance from direct sunlight, contact with water and other liquids, to prevent possible injury caused by electric shock. Never put it in a dishwasher!
4. Do not use the food dehydrator outdoors or in wet environment. Do not touch the power cord with wet hands. Risk of electric shock.
5. Do not use the food dehydrator close to inflammable objects or underneath them, e.g. close to curtains. The surface temperatures close to the food dehydrator may be higher than usual when it is in operation. Place the food dehydrator away from other objects in a way that ensures free air circulation, needed for its proper operation. Do not cover the appliance's openings, there is danger of overheating.
6. Do not place anything on the top of the dehydrator and do not move it until it cools down entirely.
7. The dehydrator is designed only to dry food, do not put anything inside the dehydrator (e.g. paper, plastics) and do not store anything inside!
8. We recommend that you do not leave the food dehydrator unattended while the power cord is plugged in. Disconnect the cord from the electrical outlet prior to performing maintenance. Do not pull the cord from the outlet by yanking the cord. Unplug the cord from the outlet by grasping the plug.
9. Do not allow the cord to touch hot surfaces or lead the cord over sharp edges.
10. Do not leave the food dehydrator unattended when in operation.
11. Do not operate the dehydrator without the top part. Only with this part is the proper air distribution throughout the individual trays assured. Always use the dehydrator with all 5 trays, even if some should stay empty of food to dry.
12. Pay closer attention when you use the food dehydrator near children. Never let the children handle the appliance by themselves, protect them from the risk of electric shock, an appliance is not a toy. Be careful that the power cord does not hang down.
13. Do not place the food dehydrator on a hot surface and do not use it close the a heat source (e.g. hot plate, stove, radiator, oven).
14. It is necessary to keep the appliance clean at all times, because it comes in direct contact with food!
15. The recommended time of the operation of the appliance is 40 hours maximum.
16. The appliance is not designed to be used with timers or any other remote control systems.
17. Use accessories only approved by the manufacturer, otherwise you risk voiding the warranty.
18. Use the appliance only in accordance with the instructions given in this manual. This food dehydrator is designed for home use only. The manufacturer is not liable for damages caused by the improper use of this appliance.
19. The appliance may be used by children 8 years or older and by persons with reduced physical or mental capabilities, if they are under supervision or if they have been instructed in the use of the appliance in a safe manner and understand the potential risks. Children must not play with the appliance. Children

must not carry our cleaning and maintenance of the appliance, unless they are 8 years or older and under supervision. Children younger than 8 years have to be kept away from the appliance and its power supply.

DESCRIPTION

1. The dehydrator cover
2. ON/OFF button
3. Temperature control
4. 5 drying trays
5. Base

It is possible to purchase additional drying trays (up to maximum 9 trays may be added to the dehydrator).

DEHYDRATION

Dehydration is one of the oldest methods of food preservation. Food contains more or less water, which we remove in the process of dehydration. In the same time, you remove the breeding ground for mold and decay. It is possible to keep the dehydrated foods for several years after proper drying and under good storage conditions. Removal of moisture from the foods concentrates the aromatic compounds, which makes the foods tastier. The preservation is done in a natural way without using preservatives. No vitamins and minerals are destroyed. Even if you use to can or freeze food, drying will expand your options of storing fruit, vegetables, mushrooms, herbs and teas and it will enrich your culinary knowledge. In our geographical conditions, drying of food on the sun can happen more by chance. When drying food in an electric or a gas oven, which is not designed for it, the food "sweats", because of reduced air circulation, juice drips and the food sticks to the tray. Moreover, it is very difficult to clean the oven off the burned juice.

Your new food dehydrator is faster and more effective thanks to the system based on physics. The airflow after intake is evenly heated and distributed in order to remove moisture content from food prepared on each tray. The moist air is drained through the openings in the lid of the dehydrator. This system allows drying at all levels, however for the uniform drying of the contents in the entire dehydrator, it is necessary to alternate the order of the trays, because the most intense drying occurs at the bottom level. Just before the dehydration process is finished, it is advisable to check the quality of the dehydration visually and by touch. According to your consideration, it is possible to sort out the food and increase the drying time.

OPERATING INSTRUCTIONS

Fruit and vegetables for dehydration should be fresh and fully ripe. It is not possible to obtain good quality dried food from old, bruised, poor quality fruit. Unripe fruit lacks colour and flavour which cannot be improved by drying. Overripe fruit is hard and woody or soft and mushy. Dehydrate foods fresh, in time and in the same time. Clean and wash fruit before dehydration, so that it is clean and free of chemicals. Look the fruit over and discard any which are spoiled, mouldy or damaged, otherwise they might spoil the whole batch. Remember, that during drying you will smell the aroma of drying foods, which is not pleasant for everybody.

Before first use:

1. Remove all packaging material from the dehydrator.
2. Place the dehydrator on a stable and heat resistant surface, away from other heat sources. Choose a surface considering the fact that it is not suitable to move the dehydrator to another place during drying. The load capacity of the surface has to bear the weight of the dehydrator including the prepared contents. There has to be at least 15 cm of free space around the appliance to ensure proper operation of the dehydrator.

3. Assemble the new dehydrator and let it run without foods for approximately 30 minutes. Then wait, until the dehydrator cools down. Wash the trays and the lid of the dehydrator with warm water and wipe the base of the dehydrator from outside with wet cloth.

PROCESS

1. Wash and dry all the foods before you prepare them for drying. Select only undamaged foods for preparation for drying, cut out the damaged places. Remove pits and cores from the fruit. Prepared fruit should be ripe, but not overripe.
2. The drying process will be even when you slice the food in evenly thick slices (about 0.6 cm). Thin slices dry faster, but remember that the drying process reduces their size substantially. Place the unpeeled fruit peel down, with the cut side on top. Place the uneven shapes on the side with the peel, not on the cut side. Spread the vegetables evenly in a single layer. Dry the herbs very gently. Remove only the stem, do not slice the herbs any further. You have to turn leafy herbs during the drying process to prevent sticking.
3. Spread the pieces evenly on the dehydrator tray, do not put one on top of another and leave spaces between individual pieces. Use about 85% of each dehydrator tray area to ensure proper air circulation.

Note:

To prevent browning of some types of fruit, we recommend that you pretreat the fruit before drying by immersing it into a solution of 1 tablespoon of lemon juice and a cup of water, then dry it with paper towel. You can replace the lemon juice with pineapple juice or with commonly available vitamin C. Some fruits have natural protective wax coating, e.g. figs, plums, grapes, blueberries, etc.
Immerse them in boiling water for 1–2 minutes, drain and immerse immediately in cold water and dry off. Slice and dehydrate. Pores in the peel open and the drying will speed up.

Blanching

Most kinds of produce should be blanched before drying. Blanching limits any change to appearance and taste of the treated products. It is scalding or boiling of fruit and vegetables for a short time (1–5 minutes). Place the prepared produce (e.g. carrots, celery) in a wire basket or strainer and immerse it in a pot of boiling water. Dry completely before putting it in the dehydrator.
Blanching in a suitable solution helps to preserve the colour of apples, apricots, figs, nectarines, peaches, pears and plums. The result will be sweetened candied fruit. It is necessary to try the effectiveness of these methods.

You can soak fruit and vegetables in these solutions:

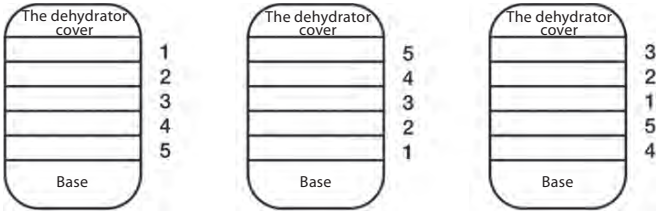
- Compared to other methods, lemon juice and pineapple juice are the natural way how to preserve colour.
- Sodium sulphite: Buy the product for food preparation in the pharmacy.
- Citric and ascorbic acid add “a sour taste of vitamin C” to the product.
- Blanching in boiling water or steam
- Blanching in juice will help to preserve the colour of apples, apricots, figs, nectarines, peaches, pears and plums. The result will be sweetened candied fruit.

4. Set the required drying temperature with the temperature control. **The minimum number of trays to ensure proper drying is 5!**

Types of food	Recommended temperature
Flowers	35 – 40 °C
Herbs	40°C
Baked goods	40 – 50 °C
Vegetables	50 – 55 °C
Fruit (apples)	55 – 60 °C
Fruit (pears)	55 – 60 °C
Fruit (apricots, peaches, plums)	55 – 60 °C
Meat, fish	65 – 70 °C

The drying temperature is only approximate, it depends on the thickness of the slices, the water content in the foods and other factors. You have to try which setting suits you until you are satisfied with the dried products.

5. Switch the On button to position I.
6. The trays at the bottom part of the dehydrator are exposed to warmer and drier air and the product dries faster. It is therefore necessary to change the order of the trays during drying (divide the drying time in two changes). During the drying, which might take up to 24 hours (fruit with peel – cherries, plums) change the order of the trays every 3–4 hours to ensure even drying throughout the dehydrator). Change the trays approximately as shown in the picture and turn them to the side by a quarter turn to ensure even drying.



7. Before testing the product, remove a handful of food from the dehydrator and let it cool for a few minutes. The hot product seems to be softer, moister and more flexible than in cooled state. The product must be dry enough to prevent microorganisms from multiplying and spoilage. Dehydrated produce must be hard and brittle. Dehydrated fruit should be leathery and flexible. The home dried fruit should be drier for long term storage than the commercially available dried fruit.

   Fruit – flexible
   Produce – dry, brittle
   Fungi – leathery to brittle
   Herbs – crumbly

8. Switch the dehydrator off after finishing the drying process, unplug from the outlet and allow it to coool.

Table for drying some foods

Fruit

Sort	Preparation method	Spec. pretreatment	Dryness test, surface	Drying time in hrs.
Apples	cut slices or circles, remove core	yes	flexible	4–15
Apricots	cut in halves or quaters	yes	flexible	8–36
Fresh pineapple	peel and slice circles	–	flexible	6–36
Canned pineapple	slice, dry off	–	leathery	6–36
Ripe bananas	cut into 4 mm round slices or strips 4 mm thick	–	brittle, crisp	5–24
Pears	remove the core, cut in half or slice	yes	flexible, leathery	5–24
Strawberries	cut in half, small ones whole	yes	not dewy	5–24
Plums	halves or whole, with the pit or without	–	flexible	5–24
Grapes	incise, preferably a seedless kind	–	flexible, leathery	6–36
Cherries	whole, with the pits	–	leathery	6–36

Sort	Preparation method	Spec. pretreatment	Dryness test, surface	Drying time in hrs.
Peaches	well ripened	yes	flexible, leathery	5–24
Citrus fruit	slice or separate, the peel in strips for flavour	–	flexible	6–36
Rhubarb	use only fragile stems, after washing cut into 3 cm chunks	yes	not dewy	4–16

Vegetables

Sort	Preparation method	Blanching in min.	Dryness test, surface	Drying time in hrs.
Artichokes	clean, cut in half	2–4	brittle	4–12
Asparagus	peel, whole or cut into 2 cm pieces	2–3	brittle	8–36
Beans (green)	cut off ends, slice crosswise	3–4	brittle	4–14
Broccoli	divide into pieces, soak ½ hour in salt water	3–4 s tablespoons of vinegar	brittle	5–15
Cauliflower	divide into pieces, soak ½ hour in salt water	3–4 s tablespoons of vinegar	leathery	5–15
Savoy cabbage, cabbage	clean and slice into strips	2–3 in steam	leathery	4–12
Carrots	slice diagonally or across	2–3	leathery	4–12
Celery root	round slices	2–3	brittle	4–12
Cucumbers	round slices 1 cm thick	–	leathery	4–14
Onion, leeks	round slices	–	leathery	4–10
Herbs	remove stem, do not squash	–	brittle	2–5
Fungi	slice in half, or round slices	–	brittle	4–6

All times listed in the table are only recommendations, they may be very different depending on the properties of the product.

ADVICE AND TIPS

Fruit can be consumed in dried state. However, it is suitable as an ingredient for many recipes as well. If you want to use the dried fruit in the same way as fresh fruit, you have to soften it, that is, you have to return the moisture that was removed by drying. Soak the required amount of fruit in about the same amount of water (e.g. one cup of fruit in one cup of water – less water is better) and let it soak for about 4 hours (shorter time is better here as well). Then you can use the fruit in the same way like fresh in recipes. Early plums are low in sugar and therefore not suitable for drying.

We recommend that you soak vegetables before cooking. E.g. 1 cup of dried vegetables and 1 cup of water. Do not use more water than necessary to prepare meal. Do not let the softened vegetables stand too long before further use. The time of cooking of the vegetables is the same as with frozen vegetables. It is not necessary to soften vegetables before cooking soup. It is possible to reduce the dried vegetables for soups, sauces and salads to required size using kitchen appliances. It is best to use ground dried vegetables to prepare cream soups, sauces and baby food. Do not store more ground vegetables than you can use within 1 month, because the vegetables lose durability with longer storage.

Of course, you can mix and use the softened vegetables and fresh vegetables. Peppers may be ground or pulverized and stored in airtight jars for future use.

We soak the fungi (like vegetables) and use them like fresh ones. You can grind the fungi to use in soups and sauces.

The herbs do not need more treatment, except for crushing or grinding or the removal of hard parts.

RECIPES

Mixed fruit

2 peeled bananas
100 g strawberries
100 g pineapple
Slice the fruit in evenly sized pieces, about 0,6 cm thick. After drying and cooling, mix with a mixture of crushed nuts.

Apple rings with cinnamon

2 kg apples
5 teaspoons cinnamon
Cut peeled apples into 0,6 cm thick rings, cut out the core and sprikle with cinnamon. Dehydrate.

Citrus mix

1,5 kg oranges
5 lemons
4 grapefruits
Wash the fruit thoroughly. Cut about 0,6 cm thick slices including the peel and dehydrate.

Tropical paradise

10 kiwi
1 pineapple
3 papayas
Peel the papaya and kiwi, cut off the pineapple rind. Cut about 0,6 cm thick slices and dry.

Celery and garlic salt

Mix the dried material with salt in 1:1 ratio.

Flower and spice mix

You can preserve the scent of spring and summer, enjoy the scent of plants and flowers, which grow in your garden or wild using the food dehydrator. Strew the flowers loosely on the tray and dry with all the air vents open. Put the well dried flowers (in about 5 hours) in a decorative container or a bag and decorate with a ribbon. You can add cinnamon, cloves, rosemary or mint for stronger scent.

DRIED FOOD STORAGE

Allow the food to cool completely before storing it (otherwise it may spoil). Wait about 1 week before long-term storage. Pack smaller amount of dried pieces, so that you consume the whole package after opening. Store the dried food in resealable jars (do not use plastic containers) or in cloth or paper bags. Canning foil or bags with vacuum pump are very well suited for dried vegetable storage. Dried food may be stored at room temperatures. However, the best are dry, cool and dark places.
At temperatures of less than 10 °C, the shelf life extends 2 – 3x.
We recommend an occasional check of the stored foods. Self-adhesive labels indicating content and the date of drying ensures your control over storage.

CLEANING AND MAINTENANCE

Unplug the power cord from the outlet before cleaning or any other manipulation with the dehydrator. Clean the appliance using slightly moistened cloth. You can clean the individual trays and the dehydrator cover using a regular dishwasher liquid. The air intake opening (grid) on the motor has to be absolutely clean, free for air access. In the event of dirt or dust clogging the grid, clean it with a brush or using vacuum cleaner. Never rinse or immerse the base under running water.
Do not use rough sponges or cleaning powder. Do not immerse the appliance or power cord into water.

TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
Motor does not work.	Badly inserted plug in the outlet.	Check the outlet connection.
	The outlet has no power.	Check for voltage by e.g. using another appliance.
	Damaged power cord.	Have it tested and repaired in an authorized service center.
The motor works, but the dehydrator does not produce heat.	Activation of the thermal fuse against overheating.	**Unplug the power cord from the outlet.** Allow the appliance to cool. If the dehydrator will not start heating up after cooling, contact an authorized service center.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Dries fruits, vegetables, herbs, meat and other foods
5 trays 32 cm in diameter
Continuous temperature control (35 °C – 70 °C)
Fan for even drying
Safety overheating protection
Silent operation
Additional trays available to purchase
Non-slip feet
Instruction manual with recipes and tips

Nominal voltage: 230 V~ 50 Hz
Nominal input power: 250 W

USE AND DISPOSAL OF WASTE

Wrapping paper and corrugated paperboard – deliver to scrapyard. Packing foil, PE bags, plastic elements – throw into plastic recycling containers.

DISPOSAL OF PRODUCTS AT THE END OF LIFETIME

Disposal of electric and electronic equipment (valid in EU member countries and other European countries with an implemented recycling system)
The represented symbol on the product or package means the product shall not be treated as domestic waste. Hand over the product to the specified location for recycling electric and electronic equipment. Prevent negative impacts on human health and the environment by properly recycling your product.
Recycling contributes to preserving natural resources. For more information on the recycling of this product, refer to your local authority, domestic waste processing organization or store, where you purchased the product.

08/05

This product complies with EU directive requirements on electromagnetic compatibility and electrical safety.

CE

Changes in text and technical parameters reserved.